

Mittagessen Klinik Beverin

	Menü Gastro-Tipp	Menü Vegi-Teller	Menü Hit
Montag 21.1.2019	<i>Kokosmilchsuppe mit eingelegten Quitten</i> <i>Taurischer Saisonsalat vom Buffet</i> *** <i>Poeliertes Perlhuhnbrüstchen mit</i> <i>Bärlauchschaum</i> <i>Hausmachernudeln, glasiertes</i> <i>Karotten-Duo</i> *** <i>Saisonfrucht</i>	<i>Kokosmilchsuppe mit eingelegten Quitten</i> *** <i>Taurischer Saisonsalat vom Buffet</i> *** <i>Gratinierte Pariser Gnocchis mit Pilzen,</i> <i>Gemüse, Kräutern</i> <i>und Rahmsauce</i> *** <i>Süsses aus der Vitrine</i>	*** <i>Liebe Gäste</i> <i>Diese Woche haben wir täglich eine</i> <i>frisch zubereitete Pastaspezialität</i> ***
Dienstag 22.1.2019	<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i> <i>oder</i> <i>Salate vom Buffet</i> *** <i>Churer Hackbraten mit Rosmarinsauce</i> <i>Kartoffelpüree mit Rahm,</i> <i>Gemüse-Auswahl</i> *** <i>Kalamansi-Eisparfait auf Heidelbeersauce</i>	<i>Vegi-Bouillon mit Gemüsestreifen</i> <i>Bunte Salate am Buffet</i> *** <i>Im Zucchettimantel gebratenes</i> <i>Weizenplätzchen, zweifarbiger</i> <i>Peperonisauce, Safranreis,</i> <i>Gemüse-Auswahl</i> *** <i>Hausgemachte Desserts in der Vitrine</i>	*** <i>Liebe Gäste</i> <i>Diese Woche haben wir täglich eine</i> <i>frisch zubereitete Pastaspezialität</i> ***
Mittwoch 23.1.2019	<i>Steinpilzsaamtsuppe mit Kerbel</i> <i>Bunte Auswahl frischer Salate vom Buffet</i> *** <i>Schweinsgeschnetzeltes mit</i> <i>Zitronengras-Curryfumet</i> <i>Cous-Cous, Fruchtegarniture</i> *** <i>Lecca Lecca von Mandeln und</i> <i>Riccotaschaum</i>	<i>Steinpilzsaamtsuppe mit Kerbel</i> <i>Bunte Auswahl frischer Salate vom Buffet</i> *** <i>Paniertes Quornschnitzel mit Zitrone,</i> <i>Duchesse-Kartoffeln</i> <i>Gemüse-Potpourry</i> *** <i>Süsse Träume aus der Vitrine</i>	*** <i>Liebe Gäste</i> <i>Diese Woche haben wir täglich eine</i> <i>frisch zubereitete Pastaspezialität</i> *****
Donnerstag 24.1.2019	<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> *** <i>Vitamine von der Salatbar</i> *** <i>Siedfleisch mit Meerrettich-Senssauce</i> <i>Salzkartoffeln, gedünstete Dörrbohnen mit</i> <i>Schalotten</i> *** <i>Birne Suchard</i>	<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> <i>Vitaminreiche Salate am Buffet</i> *** <i>Gefüllte Pfannkuchen mit Broccoli und</i> <i>Pinienkernen</i> <i>überbacken mit Mornay-Sauce,</i> <i>Gemüse-Auswahl</i> *** <i>Süsse Köstlichkeiten aus der Vitrine</i>	*** <i>Liebe Gäste</i> <i>Diese Woche haben wir täglich eine</i> <i>frisch zubereitete Pastaspezialität</i> *** *****
Freitag 25.1.2019	<i>Geflügelkraftbrühe mit Diablotins</i> <i>Bunte Vielfalt von Gemüse,- und</i> <i>Blattsalaten am Buffet</i> *** <i>Pochierte Fischfilet "nach Fang" Margery</i> <i>mit Krevetten und Herzmuscheln</i> <i>Gemüse-Ebly</i> *** <i>Saisonfrucht</i>	<i>Gemüsekraftbrühe mit Diablotins</i> *** <i>Bunte Vielfalt von Gemüse,- und</i> <i>Blattsalaten am Buffet</i> *** <i>Gefüllte Spitzkohlrouladen Engadiner Art</i> <i>Polenta mit Sbrinz und Schwarzwurzeln</i> *** <i>Süsses aus der Vitrine</i>	*** <i>Liebe Gäste</i> <i>Diese Woche haben wir täglich eine</i> <i>frisch zubereitete Pastaspezialität</i> *** *****
Samstag 26.1.2019	<i>Linsensuppe</i> <i>Chinesischer Salat</i> *** <i>Gebratenes paniertes Truthahnschnitzel</i> <i>mit Zitronenspalte</i> <i>Mais Fries und geschmorter Fenchel mit</i> <i>Käse</i> *** <i>Charlotte Royale auf Früchtecoulis</i>	<i>Linsensuppe</i> *** <i>Chinesischer Salat</i> *** <i>Spaghetti mit Gemüse-Kräuter-Sauce</i> <i>und geriebenem Parmesan</i> *** <i>Dessertkreationen aus der Vitrine</i>	*** <i>Hit nach Angebot</i> *** *****
Sonntag 27.1.2019	<i>Gartenerbsensuppe mit Minze</i> *** <i>Bunter Saisonsalat</i> *** <i>Glasierter Zigeunerbraten mit</i> <i>Waldpilzsauce</i> <i>Spätzli und Mischgemüse mit Schnittlauch</i> *** <i>Kürbisstrudel mit Orangen-Vanillesauce</i>	<i>Gartenerbsensuppe mit Minze</i> *** <i>Bunter Saisonsalat</i> *** <i>Paniertes Sellerieschnitzel serviert auf</i> <i>Vialone-Risotto</i> <i>Mischgemüse mit Schnittlauch</i> *** <i>Kürbisstrudel mit Orangen-Vanillesauce</i>	*** <i>Hit nach Angebot</i> *** *****

*Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend aus der Schweiz. Rindfleisch beziehen wir teilweise aus Australien, Brasilien und Argentinien.
Geflügel beziehen wir nur aus der Schweiz // Kaninchen aus Ungarn nach der Schweizer Richtlinie (Relax Rabbit).
Fische, Krusten,- Schalen und Weichtiere aus der EU / Australien / Neuseeland / Afrika / Asien.*